SERVICE AND WARRANTY INFORMATION

Any questions with your IMUSA Rice Cooker or need a replacement part for your appliance:

- Call IMUSA's customer service department at (800) 850-2501
- Email us at customerservice@imusa.com

IMUSA replacement parts are sold at major retail stores and other authorized retail outlets. Parts and other IMUSA products can also be found at www.cheflatino.com for your convenience.

LIFETIME LIMITED WARRANTY

IMUSA guarantees this Rice Cooker from the date of purchase against any manufacturing defects. This guarantee does not cover damage caused by incorrect use, professional use or if the product is dropped or overheated. It does not cover stains, discoloration or scratches on the inside and outside of the product. Minor imperfections and color variations are normal. It also avoids natural wear and tear of product's components. This includes Control Panel, Cool Touch Handles and Knob, Removable Cooking Bowl, and electrical cord.
IMUSA guarantees that all coating complies with regulations covering materials in contact with food.

SERVICIO Y GARANTÍA

Para preguntas sobre la Olla Arrocera IMUSA o repuestos para este electrodoméstico:

- Contacte Servicio al Cliente de IMUSA: (800) 850-2501
- Email customerservice@imusa.com

Para comprar repuestos de electrodomésticos IMUSA visite www.cheflatino.com

GARANTÍA LIMITADA

IMUSA garantiza que esta Olla Arrocera está libre de defectos en sus materiales y en su fabricación a partir de tres meses desde la fecha en que estos fueron comprados. Esta garantía no cubre instalaciones inapropiadas, maltrato, abuso y negligencia por parte de su dueño. La garantía es también invalida en el caso de que el producto sea comercializado por un vendedor no autorizado.

IMUSA®

Rice Cooker
Non-Stick
Instruction Manual & Recipes

Arrocera
Antiadherente
Manual de Instrucciones y Recetario

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY FOR 120V
To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other. This plug fits polarized outlets only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMESTICO UNICAMENTE
Para reducir el riesgo de electrocutarse, este electrodoméstico tiene enchufe y cable polarizado. El enchufe está diseñado para calzar en la toma eléctrica. Si en caso del enchufe no calzar en la toma eléctrica contacte a un electricista para supervisión. No modificar el cable de este electrodoméstico.

IMPORTANT SAFEGUARDS

when using the imusa rice cooker, safety precautions should always be observed, including the following: make sure to read and understand these instructions before using your imusa rice cooker for the first time. read all instructions.

1. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on your IMUSA Appliance's rating label.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.
3. Do not touch the Removable Cooking Bowl when is hot.
4. Children should not use this appliance.
5. Close supervision is necessary when your IMUSA Rice Cooker is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool Removable Cooking Bowl before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect your IMUSA Rice Cooker from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, heated oven or microwave.
11.Extreme precaution must be used when moving any appliance containing hot food.
12.Do not leave appliance unattended during use.
13.Do not operate your IMUSA Rice Cooker if the cord is damaged. If the IMUSA Appliance has malfunctions or has been damaged in any manner; please do not use. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair this appliance by yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the IMUSA Rice Cooker is used.
14.Before using your IMUSA Rice Cooker for the first time, wash the Removable Cooking Bowl, and the Lid.
15.Do not use your IMUSA Rice Cooker outdoors or for commercial purposes.
16.Do not use your IMUSA Rice Cooker for purposes other than those which are designed for.
17.Do not make any modifications to the cover, the body or the pieces of your IMUSA Rice Cooker.
18.Do not leave prepared food in the Removable Cooking Bowl. It is not a storage device.
19.When cooking in the IMUSA Rice Cooker, if you are not sure of the cooking time, use the cooking time table provided in this manual.

NOTA

ARROZ CON CILANTRO Y POLLO

Porciones: 3 tazas

Ingredientes
1 taza arroz blanco
1 lata (14 ½ oz) caldo de vegetales
1 taza (15 oz) Pollo picado, cocinado y sazonado
1 cucharada de ajo
2 cucharadas de cilantro picado
Sal y Pimienta

Preparación:
Picar el cilantro y añadirlo a la Olla Arrocera IMUSA junto con el resto de los ingredientes. Mézclelo todo y tape la olla arrocera. Cocínelo todo por 25 minutos. Remueva la tapa y añada sal y pimienta a su gusto. Sírvalo inmediatamente.

ARROZ CON CHORIZO

Porciones: 3 tazas

Ingredientes
1 taza arroz blanco
1 taza agua
1 taza (15 oz) Chorizo picado
1 cucharada de ajo
2 cucharadas de miel
Sal y Pimienta

Preparación:
Picar el chorizo y añadirlo a la Olla Arrocera IMUSA junto con el resto de los ingredientes. Mézclelo todo y tape la olla arrocera. Cocínelo todo por 25 minutos. Remueva la tapa y añada sal y pimienta a su gusto. Sírvalo inmediatamente.

ARROZ MEXICANO

Porciones: 3 tazas

Ingredientes
1 taza arroz blanco
1 taza agua
1 taza (11 oz) tomates picados
1 taza (11 oz) pimiento - picante
1 taza (15 oz) frijoles negros, escurridos
¼ taza – crema tártara, a su gusto
¼ taza queso cheddar rayado
2 cucharadas de cilantro fresco picado
Sal y Pimienta

Preparación:
Picar cilantro, tomates, y pimiento. Añadir los vegetales picados, el arroz y los frijoles negros a la Olla Arrocera IMUSA. Mézclelo todo y tape la olla arrocera. Cocínelo todo por 25 minutos. Remueva la tapa y añada sal y pimienta a su gusto.
Sírvalo inmediatamente. Si desea pueda colocar la crema tártara y el queso rallado sobre el arroz.

CAUTION

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other. This plug fits polarized outlets only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature
WARNING: To avoid electrical shock, never place this appliance in water.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 120V. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY FOR 120V

INTRODUCTION

Thank you for purchasing an IMUSA Rice Cooker. We appreciate your business and are confident that you will discover the advantages of owning this fantastic appliance in your household. It may become the most important piece of cookware that you own!

IMUSA's Rice Cooker is perfect for today's busy lifestyles. The benefits of owning our IMUSA Rice Cooker are the followings:

SAVES TIME: Make delicious rice in only minutes. This is a wonderful tool when you come home after work or school and need to prepare a meal.

ENERGY EFFICIENT: Less cooking time reduces energy use on the stove.

EASY TO USE FEATURES: You will experience the convenience of a simple use on-off switch.

This appliance also has a warming setting that will permit you to reheat your delicious rice.

FEATURE

Rice Cooker
Heating Plate
Thermo-Control Plate
Cool Touch side Handles
Panel Display
Warm Indicator
Cook Indicator Light
On- Off Switch
Outer Pot
Side Plug
Cooking bowl with waer level marks
Liters, Cups
Non-Stick Inner Pot
Lid
Electrical Cord
Rice Scoop
Measuring

CUIDADO Y LIMPIEZA

Todas las partes de la Olla Arrocera IMUSA no son aptas para el lavavajillas. Siempre lávelas a mano con abundante jabón y agua. Si no ha usado el electrodoméstico por algún tiempo, se recomienda enjuagar los utensilios antes de empezar a cocinar el arroz.

1. Siempre desconecte el electrodoméstico y dejar que este se enfríe antes de limpiarlo.
2. Nunca coloque la Olla Arrocera IMUSA en agua o cualquier otro liquido.
3. Para limpiar la parte externa de la Olla Arrocera IMUSA, siempre desconecte el cable y proceda a limpiarla con un paño húmedo y jabón. Luego séquela bien.
4. Cuando prepare una cantidad pequeña de arroz, asegúrese de agregar la cantidad de agua correcta para que no se desborde. No mantenga pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.
5. La olla para cocinar, la cuchara para servir y la taza para medir deben lavarse con abundante jabón y agua tibia. No son aptos para el lavavajillas. Si el arroz se llegara a pegar, dejar en remojo hasta que el arroz se desprenda.
6. No usar limpiadores abrasivos o esponjas de fibra metálica que rayen el antiadherente de la olla.
7. Use siempre la cuchara para servir de plástico o utensilios de madera que evitan que se raye la superficie de la olla.

NOTA: Si cae agua accidentalmente en el área del interruptor, permitir que se seque por complete antes de introducirlo en la toma eléctrica y usar la Olla Arrocera IMUSA. se raye la superficie de la olla.

RECETAS

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS

Porciones: 3 tazas

Ingredientes
1 taza arroz blanco
1 lata (14 ½ oz) caldo de vegetales
1 tomate picado
1 pimiento picado
1 zanahoria picada
1 taza (12 0z) maiz pre-cocido
1 lata (10-1/2 oz) caldo de carne
Sal y Pimienta

Preparación:
Picar los vegetales en trozos pequeños. Combinar arroz, vegetales, caldo de vegetal, caldo de carne y maíz en la Olla Arrocera IMUSA. Mézclelo todo y tape la olla arrocera. Cocínelo todo por 25 minutos. Remueva la tapa y añada sal y pimienta a su gusto.
Sírvalo inmediatamente.

10.No coloque la Olla Arrocera IMUSA debajo de los gabinetes para evitar daños.

IMPORTANTE: La Olla Arrocera iniciara a cocinar únicamente una vez que se haya oprimido hacia abajo el interruptor de encendido, y se haya colocado la olla debidamente sobre la placa calefactora. Una vez cocido el arroz, la olla automáticamente pasara al ciclo WARM (calentar) que mantiene caliente el arroz (se iluminara la luz indicadora) y permanecerá encendida hasta que se desconecte la unidad. El arroz se puede mantener caliente por varias horas.

NOTA: No trate de impedir que la olla pase al ciclo WARM (Calentar). No oprima de inmediato el interruptor una vez que se inicie el ciclo WARM (Calentar).

11.Revuelva el arroz con la cuchara de servir, y si desea, agréguele ingredientes tales como verduras picadas.

12. Desconecte la unidad cuando termine de cocinar Después de cada uso, limpie bien su Olla Arrocera IMUSA...

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR ARROZ EN LA OLLA ARROCERA IMUSA, ASEGÚRESE DE LEER Y SEGUIR TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.

GUÍA PARA COCINAR

	CANTIDA ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	COCIDO
PARA ARROZ GRANDE O MEDIANO	2 medias tazas	hasta la marca 2	15-19 minutos	1-2 tazas
	4 tazas	hasta la marca 4	20-22 minutos	8-10 tazas
	6 tazas	hasta la marca 6	24-25 minutos	11-12 tazas
	8 tazas	hasta la marca 8	30-33 minutos	15-16 tazas
	10 tazas	hasta la marca 10	34-40 minutos	18-20 tazas
	12 tazas	hasta la marca 12	42-50 minutos	21-24 tazas
ARROZ INTEGRAL	2 medias tazas	hasta la marca 2, mas 3/4 tazas	32 minutos	2 tazas
	4 tazas	hasta la marca 4, mas 3/4 tazas	39 minutos	8 tazas
	6 tazas	hasta la marca 6, mas 3/4 tazas	44 minutos	14 tazas
	8 tazas	hasta la marca 8, mas 3/4 tazas	48-49 minutos	19 tazas
	10 tazas	hasta la marca 10, mas 3/4 tazas	51-52 minutos	21 tazas
	12 tazas	hasta la marca 12, mas 3/4 tazas	54-65 minutos	25 tazas
ARROZ PRECOCIDO	2 medias tazas	hasta la marca 2	18 minutos	2 2/3 tazas
	4 tazas	hasta la marca 4	25 minutos	9 tazas
	6 tazas	hasta la marca 6	29 minutos	12 tazas
	8 tazas	hasta la marca 8	35-36 minutos	17 tazas
	10 tazas	hasta la marca 10	39-40 minutos	21 tazas
	12 tazas	hasta la marca 12	42-48 minutos	25 tazas

NOTA: No se recomienda preparar arroz instantáneo en la Olla Arrocera IMUSA.

HOW TO USE

This product is for household use only.
NOTE: IMUSA carries different capacity rice cookers to address your cooking needs.

Dry Rice	Cooked Rice
Cups Capacity	Cups Capacity
3	6
5	10
8	16
10	20
12	24

HOW TO USE

1. Remove all packing material and literature.
2. Before using your IMUSA Rice Cooker for the first time, familiarize yourself with all safety features and components.
3. Wash all removable elements in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse this appliance in water or any other liquid. NEVER clean any part in a dishwasher.
4. Make sure that not loose rice or particles fall loose between the bowl and the rice cooker.
5. The bowl must fit snugly onto the Heating Plate to ensure proper contact for cooking. Placed desired amount of rice into the bowl. Add cold water up to the exact level indicated on the side of the cooking bowl. By adding too much water you may cause the unit to boil over.
6. Taste and hardness of rice will vary depending on the type or brand of rice you choose to cook. For softer, fluffier rice add additional water (half inch more). For firmer crunchier rice add a little less water (half inch less). You may need to experiment to suit your taste.
7. Brown rice takes longer to cook than white rice and requires more water.
8. Place the lid on the IMUSA Rice Cooker. Plug it into a standard electrical outlet. The WARM light will come on. Push the "On" switch down and the COOK indicator light will come on the panel display. As the rice cooks and expands, steam will come out of the vent in the tempered glass lid. For this reason, do not place the IMUSA Rice Cooker under cabinets. Failure to do this could cause cabinets damage.
9. Slight spattering is normal.

IMPORTANT: Rice cooking will begin only when the "On" switch is pushed down and the Cooking Bowl is in position in the IMUSA Rice Cooker. When cooking is done, the IMUSA Rice Cooker will automatically switch to WARM (the light will be on) and will remain on until the appliance is unplugged. You can keep rice in the WARM setting for several hours.

NOTE: Do not prevent the IMUSA Rice Cooker from switching to WARM and avoid depressing the SWITCH again after it begun in WARM setting.

10.Fluff rice with the scoop and mix in with your favorite ingredients like salt, pepper or butter. If desired you can add minced vegetables such as corn or carrots.

11.Unplug the unit when done and always clean the IMUSA Rice Cooker thoroughly after each use.

BEFORE YOU GET STARTED, MAKE SURE THAT YOU READ AND FOLLOW ALL SAFETY PROCEDURES.

COOKING GUIDES

VEGETABLES	AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROXIMATE COOK TIME	MAKES
FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE	2 half cups	to 2 mark	15-19 minutes	1-2 cups
	4 cups	to 4 mark	20-22 minutes	8-10 cups
	6 cups	to 6 mark	24-25 minutes	11-12 cups
	8 cups	to 8 mark	30-33 minutes	15-16 cups
	10 cups	to 10 mark	34-40 minutes	18-20 cups
	12 cups	to 12 mark	42-50 minutes	21-24 cups
FOR BROWN RICE	2 half cups	to 2 mark, plus 3/4 cup	32 minutes	2 cups
	4 cups	to 4 mark, plus 3/4 cup	39 minutes	8 cups
	6 cups	to 6 mark, plus 3/4 cup	44 minutes	14 cups
	8 cups	to 8 mark, plus 3/4 cup	48-49 minutes	19 cups
	10 cups	to 10 mark, plus 3/4 cup	51-52 minutes	21 cups
	12 cups	to 12 mark, plus 3/4 cup	54-65 minutes	25 cups
FOR WHITE PARBOILED RICE	2 half cups	to 2 mark	18 minutes	2 2/3 cups
	4 cups	to 4 mark	25 minutes	9 cups
	6 cups	to 6 mark	29 minutes	12 cups
	8 cups	to 8 mark	35-36 minutes	17 cups
	10 cups	to 10 mark	39-40 minutes	21 cups
	12 cups	to 12 mark	42-48 minutes	25 cups

NOTE: The capacity of your IMUSA Rice Cooker will tell you how many cups of rice you can cook. It is not recommended to prepare instant rice in the IMUSA Rice Cooker.

COMO USAR LA OLLA ARROCERA IMUSA

Este electrodoméstico es para uso doméstico únicamente.
NOTA: IMUSA ofrece ollas arroceras de diferentes capacidades.

Arroz sin Cocinar	Arroz cocido
Tazas	Tazas
3	6
5	10
8	16
10	20
12	24

Remueva todo tipo de literatura y empaque adjunto en la Olla Arrocera IMUSA.
1. Antes de usar su Olla Arrocera IMUSA por primera vez, familiarícese con todas las precauciones y tablas de tiempos descritas en este manual.
2. Lave con abundante agua y jabón todos los artículos removibles de la Olla Arrocera IMUSA. Déjelos secar y pase con un trapo húmedo el exterior del electrodoméstico. NUNCA sumerja este electrodoméstico en el agua o cualquier otro líquido.
3. NUNCA lave los artículos removibles de la Olla Arrocera IMUSA en el lavavajillas (taza, cuchara y pocillo para arroz).
4. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de la superficie en donde se encuentra la plancha calefactora.
5. El pocillo para el arroz debe de quedar bien ajustada para asegurar que haga contacto con la plancha calefactora y el arroz se cocine adecuadamente.
6. Agregue la cantidad de arroz deseada dentro de la olla. Vierta agua fría (consulte las guías de cocina) hasta el nivel exacto indicado en el costado de la olla. Por ejemplo, para cuatro medidas de arroz crudo, llene la olla con agua hasta el cuarto nivel. El exceso de agua puede provocar que el liquido se desborde y que el arroz obtenga una textura inadecuada.
7. El sabor y contextura del arroz varía según la calidad o tipo de arroz que usted utilice en la Olla Arrocera IMUSA. El tiempo apropiado de cocción del arroz también varía. Para lograr que el arroz resulte suave y suelto, agregue un poco mas de agua (2.5cm mas). Para un arroz firme y crujiente, disminuya la cantidad de agua (2.5cm menos).
8. Deberá experimentar hasta lograr el resultado que satisfaga su gusto. Tome en cuenta que el arroz integrar requiere de más tiempo de cocción y más agua.
9. Coloque la tapa sobre la olla arrocera. Enchufe el electrodoméstico a una toma de corriente estándar. Usted verá el indicador WARM (Calentar) encendido. Oprima hacia abajo el interruptor de encendido y se iluminara la luz indicadora COOK (Cocinar) en el panel de control. A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa comenzara a emitir vapor.

FÁCIL DE FUNCIONAR: Usted verá lo fácil que es el cocinar arroz con este electrodoméstico. Nada más Prenda y Apague su Olla Arrocera IMUSA!

Este electrodoméstico también le permite calendar o mantener la temperatura del arroz.

FEATURE

Olla Arrocera
Plato Calentador
Plato Termo-Controlado
Mangos con aislante al calor
Panel de Control
Indicador para calentar
Luz Indicador
Interruptor
Olla Exterior
Enchufe
Posillo para cocinar el arroz con marcaciones para colocar el agua
Litros, Tazas
Olla Interior de Teflón
Tapa
Cable y enchufle
Cuchara Porcionadora
Taza de Medir

CLEANING AND MAINTENANCE

Any parts of the IMUSA Rice Cooker are not dishwasher safe. Always wash by hand all its utensils and cooking bowl. It is recommend washing when not used for an extended period of time. DO NOT WASH THIS APPLIANCE IN THE DISHWASHER.

1. Unplug the appliance from the wall outlet and let the unit cool before cleaning.
2. NEVER place the body of the IMUSA Rice Cooker in the water or other liquid.
3. Wash the removable cooking bowl and the glass lid with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. It is not recommended to use abrasive cleaners or metal scouring pads – they may scratch the non-stick cooking bowl surface.
5. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge in water.

NOTE: If water accidentally gets into the switch are or onto the heating plate, allow drying thoroughly before using your IMUSA Rice Cooker.

RECIPES

RICE WITH CORN AND CARROTS

Servings: 3 cups

Ingredients
1 cup white long grain rice
1 can (14 ½ oz) no-fat vegetable broth
1 medium tomato, chopped
1 medium green pepper, chopped
1 carrot, chopped
1 cup (12 0z) precooked corn
1 (10-1/2 oz) can beef broth
Salt & Pepper

Preparation:
Finely chop the tomato, green pepper and carrot. Combine rice, vegetable broth, chopped vegetables, precooked corn and beef broth in Rice Cooker. Stir to mix. Cover and steam rice until cook for about 25 minutes. Remove lid, add salt and pepper to your taste and stir thoroughly. Serve immediately.

RICE WITH CILANTRO AND CHICKEN

Servings: 3 cups

Ingredients
1 cup white long grain rice
1 can (14 ½ oz) no-fat vegetable broth
1 cup (15 oz) Chicken, chopped - cooked
1 tsp garlic
2 tsp cilantro, chopped
Salt & Pepper

Preparation:
Finely chop the cilantro and add it to the Rice Cooker along with other ingredients. Stir to mix. Cover and steam rice until cook for about 25 minutes. Remove lid, add salt and pepper to your taste and stir thoroughly. Serve immediately.

RICE WITH SAUSAGE

Servings: 3 cups

Ingredients
1 cup white long grain rice
14 ½ oz. water
1 cup (15 oz) Sausage, chopped-smoked
1 tsp garlic
2 tsp honey
Salt & Pepper

Preparation:
Finely chop the sausage and add it to the Rice Cooker along with other ingredients. Stir to mix. Cover and steam rice until cook for about 25 minutes. Remove lid, add salt and pepper to your taste and stir thoroughly. Serve immediately.

TEX-MEX BEANS RICE

Servings: 3 cups

Ingredients
1 cup white long grain rice
14 ½ oz.water
1 cup (11 oz) diced tomatoes with mild green chilies
1 cup (15 oz) black beans, drained and rinsed well
¼ cup sour cream, to taste
¼ cup shredded cheddar cheese
2 tbsp fresh cilantro, chopped
Salt & Pepper

Preparation:
Finely chop the cilantro and add it to the Rice Cooker along with rice, diced tomatoes, black beans and water. Stir to mix. Cover and steam rice until cook for about 25 minutes. Remove lid, add salt and pepper to your taste and stir thoroughly. Serve immediately. Add sour cream and shredded cheddar cheese on the top.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use la Olla Arrocera IMUSA, tenga las siguientes precauciones:

1. Lea las instrucciones detenidamente.
2. No toque superficies calientes. Use los mangos de los lados.
3. Para evitar choques eléctricos no sumerja el producto o el cable en agua u otro liquido.
4. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado.
5. Es necesario la supervisión de un adulto cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos...
6. No deje el aparato funcionando sin alguna supervisión.
7. Desenchufe el aparato cuando no lo este usando, o cuando lo este limpiando.
8. No opera la Olla Arrocera IMUSA cuando el cable esta dañado o con algún defecto de funcionamiento. Llévelo a un centro de servicio autorizado más cercano para que este sea examinado y reparado.
9. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por IMUSA pueden ser peligrosos. De tal manera, solamente utilizar los accesorios diseñados únicamente para este electrodoméstico por IMUSA.
10.No use la Olla a Presión IMUSA a la intemperie, o mientras este parado en el suelo húmedo.
11.No permita que el cordón cuelgue del borde de una mesa o que toque alguna superficie caliente.
12.No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o electricidad, ni un
13.Use extrema precaución cuando este moviendo el aparato y este contenga algún líquido caliente.

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar una Olla Arrocera IMUSA. Apreciamos su compra y estamos seguros de que usted descubrirá todas las ventajas de utilizar este fantástico electrodoméstico. Esperamos que la Olla Arrocera IMUSA sea uno de los electrodomésticos favoritos de su cocina.

La Olla Arrocera IMUSA es perfecta para la vida ocupada que todos llevamos. Los beneficios que trae este electrodoméstico son los siguientes:

AHORRO DE TIEMPO: Justo después de llegar a su casa después del trabajo, usted puede cocinar arroz fresco en pocos minutos gracias a la ayuda de la Olla Arrocera IMUSA.

AHORRO DE ENERGÍA: Al ahorrar el tiempo de cocción del arroz en este electrodoméstico en lugar de hacerlo en una estufa, usted también ahorra energía.